



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



PROPUESTAS DE NAVIDAD 2024



MONUMENT

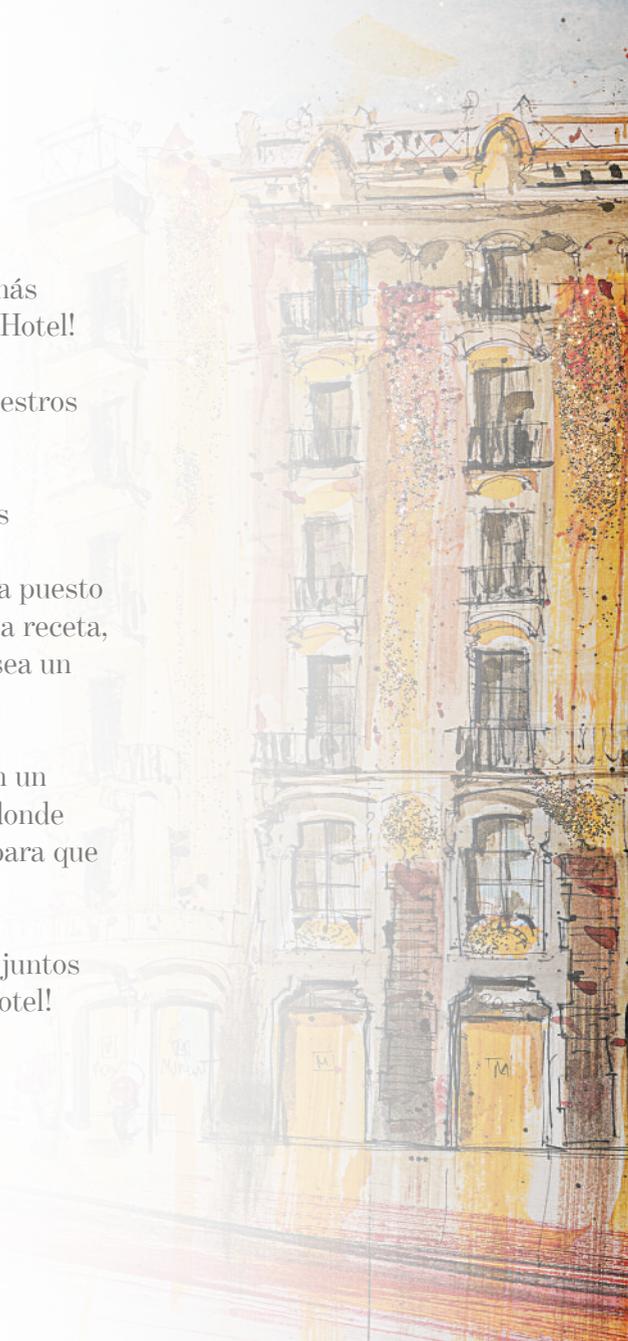
STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

¡Bienvenidos a la temporada más mágica del año en Monument Hotel!

Nos complace presentarles nuestros exclusivos menús de Navidad, diseñados por el chef Martín Berasategui, para hacer de sus celebraciones una experiencia inolvidable. Nuestro equipo, ha puesto su pasión y creatividad en cada receta, asegurando que cada bocado sea un deleite para el paladar.

Les invitamos a sumergirse en un ambiente acogedor y festivo, donde cada detalle ha sido pensado para que su experiencia sea mágica.

¡Les esperamos para celebrar juntos esta Navidad en Monument Hotel!



GLASSS

Martin Berastegui

Nochebuena

24|12|24

SALPICÓN DE LANGOSTINOS Y ANGUILLA
en crujiente de azafrán

CARPACCIO DE LUBINA MARINADA
con puré de cebolla, lima y ajoblanco ligero

FILETE DE MERLUZA
en cama de calabacín, velouté de almejas y perejil

MELOSO DE CARRILLERA DE BLACK ANGUS
con puré de dátil y jerez

BIZCOCHO DE AVELLANA
con mousse de frutos rojos y salsa de chocolate y canela

TURRONES Y NEULAS

95€

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Perastegui

Navidad

25|12|24

MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO Y FOIE GRAS
con crema de cebolleta

NUESTRA ESCUDELLA

FILETE DE CORVINA
reposado en cebolletas tiernas, tallarines de chipirón y salsa de mostaza violeta

ENTRECOT DE VACA ASADO
con guiso de patata, tocineta y salsa al vino tinto

BIZCOCHO DE AVELLANA
con mousse de frutos rojos, salsa de chocolate y canela

TURRONES Y NEULAS

100 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Berastegui

Fin de año

31|12|24

Aperitivos

TERRINA DE FOIE GRAS Y CERDO DUROC
con trufa negra y compota de manzana

LASCAS DE BACALAO CONFIT
con yema de huevo de corral y porrusalda de almendra y jamón

LUBINA A LA PLANCHA
con tartar de bogavante y emulsión de curry y café

MELOSO DE WAGYU
con guiso de calabaza, tocineta y acelgas salteadas

FLAN DE TURRÓN
con helados de castaña y toffee de amaretto

PETIT FOURS, TURRONES, NEULAS
Y UVAS DE LA SUERTE

150 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Perastegui

Brunch Año Nuevo

01|01|25 - de 13h a 16h

Copa de cava de bienvenida Mim Rosé Brut Reserva

SELECCIÓN DE FRÍOS EN BUFFET

Ensaladilla rusa de anguila ahumada
Montaditos vascos del día
Conos rellenos de brandada y piquillo
Tartaletas de foie gras y compota de ciruelas
Embutidos artesanos con pan de coca y tomate
Tartar de salmón ahumado y marinados con pepinillo
Variedades de vasitos salados y gildas
Selección de quesos con membrillos y frutas

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES SERVIDOS EN MESA

Croqueta de jamón ibérico con mayonesa de trufa
Txangurro a la donostiarra gratinado
Merluza en salsa verde con almejas
Canelón de pintada asada y bechamel de setas
Chuleta de vaca vieja con pimientos del padrón

SELECCIÓN DE DULCES

Pastel vasco
Turrones y neulas
Postres especiales año nuevo
Fruta fresca

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Agua mineral, cafés e infusiones
Barra de cócteles:
Mimosa, St. Germain Spritz, Martini Fiero Spritz, Floreale Spritz
(Martini Floreale sin alcohol), Pomelo Vibrante (Martini Vibrante sin alcohol)

95€

IVA incluido

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

ORIA

RESTAURANT

Martin Berasategui

Nochebuena

24|12|24

Aperitivos

GAMBA ROJA

sobre agua de alcaparra y katsobushi

FOIE GRAS ASADO

con guiso de setas de temporada y caviar

RODABALLO ASADO

con jugo untuoso de sus espinas

CARRE DE CORDERO DESHUESADO

con crema de apionabo y su jugo con tuétano

TEXTURAS DE CHOCOLATE

TURRONES Y NEULAS

195€

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



ORIA

RESTAURANT

Martin Berasategui

Navidad

25|12|24

Aperitivos

CUAJADA DE HINOJO
con bisque de carabinero y cítricos

NUESTRA ESCUDELLA

GALLO SAN PEDRO
con emulsión de su refrito y piparra

SOLOMILLO DE VACA ASADO
al carbón con salsa de foie gras y miso

ZANAHORIA Y MANGO
coco y crema helada de mandarina

TURRONES Y NEULAS

225€

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



ORIA

RESTAURANT

Martin Perastegui

San Esteban

26/12/24

Aperitivos

SOPA DE PESCADO
con txangurro a la Donostiarra y caviar

CANELÓN DE RABO DE VACA
setas de temporada y nube de trompeta de la muerte

MERLUZA EN SALSA VERDE
con berberechos y percebes

SOLOMILLO DE VACA ASADO
al carbón acompañado de tubérculos y su jugo trufado

TORRIJA
de pan brioche artesanal

TURRONES Y NEULAS

175€

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

ORIA

RESTAURANT

Martin Berastegui

Fin de año

31|12|24

APERITIVOS

Louis Roederer Collection Magnum

OSTRA LIGERAMENTE AHUMADA

con bearnesa cítrica

CIGALA ATEMPERADA

con salsa de naranja y eneldo, crujiente de migas de pan brioche

FOIE GRAS ASADO

acompañado de crema de mantequilla y caviar

SALMONETE

con sus escamas comestibles y jugo acidulado con esencia de cebollino

SOLOMILLO DE WAGYU ASADO

al carbón con crema de castañas

PASTEL DE CHOCOLATE FLUIDO

con crema helada de caramelo

P'ETIT FOURS, TURRONES, NEULAS Y UVAS DE LA SUERTE

Louis Roederer Rosé Magnum

Aguas minerales, cafés e infusiones

495€

IVA incluido | Bodega no incluida

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com · reservasrestaurantes@monumenthotel.com